

home bread baguette

NC00113329 • 11/2012

www.moulinex.com

JPM & Associés • marketing-design-communication

Moulinex®

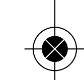
home bread baguette

FR
NL
DE
IT
ES
PT
EL



www.moulinex.com

FRANCAIS



1 DESCRIPTION

1. Cuve à pain
2. Mélangeurs
3. Couvercle avec hublot
4. Tableau de bord
   a. Ecran de visualisation
      a1. Indicateur de façonnage baguettes
      a2. Sélection de menu
      a3. Indicateur poids
      a4. Indicateur de dorage
      a5. Programmation différée
      a6. Affichage minuterie
   b. Choix des programmes
   c. Sélection du poids
   d. Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 12
   e. Voyant de fonctionnement
   f. Bouton départ/arrêt
   g. Sélection du dorage
5. Support cuisson baguettes
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes

Accessoires :

7. Grigne
8. a. Cuillère à soupe = cs
   b. Cuillère à café = cc
9. Crochet pour retirer les mélangeurs
10. Pinceau
11. Gobelet gradué



2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans des fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques,



sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les

risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus 8 ans et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne dépassez pas les quantitées indiquées dans les recettes.

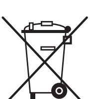
  Dans la cuve à pain :
  - ne dépassez pas 1500 g de pâte au total.
  - ne dépassez pas 930 g de farine et 15 g de levure.

  Dans les plaques pour baguettes :
  - ne dépassez pas 450 g de pâte par cuisson.
  - ne dépassez pas 280 g de farine et 6 g de levure par cuisson.
- Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les parties en contact avec les aliments.

FR

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement…).
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 69 dBa.

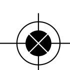


Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.





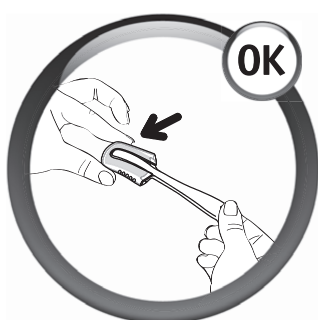
3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



1. DÉBALLAGE

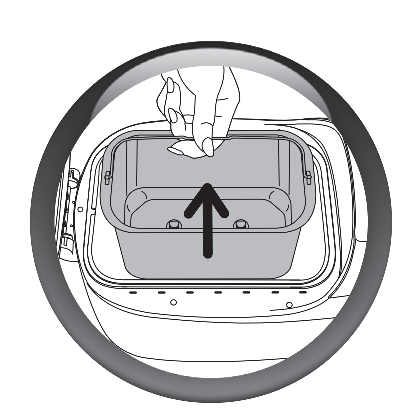
- Déballez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.





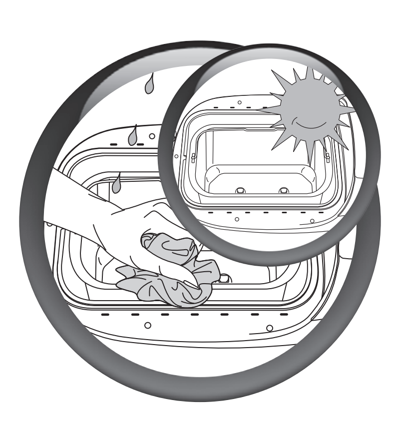
Avertissement

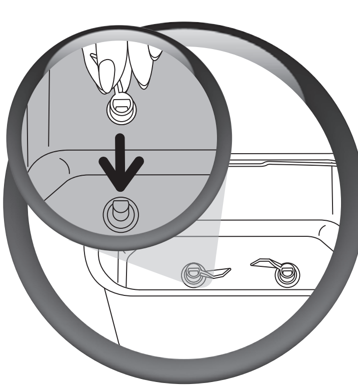
- Attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.



2. AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- Retirez la cuve à pain en tirant verticalement sur la poignée.





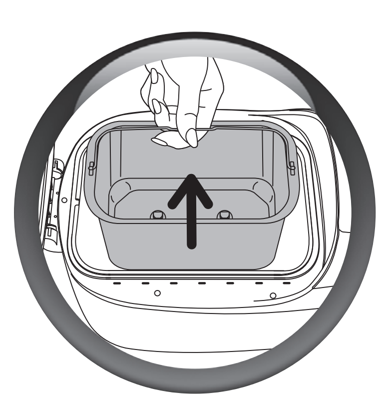
3. NETTOYAGE DE LA CUVE

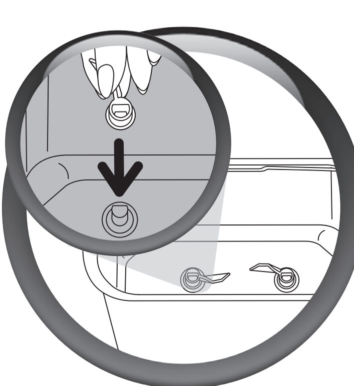
- Nettoyez la cuve de l'appareil avec un linge humide. Bien sécher. **Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.**

FR

4 UTILISATION AVEC PRÉPARATIONS BOULANGÈRES

Le duo unique d'une machine accompagnée de ses accessoires du boulanger et des préparations baguettes spécialement dédiées vous permettent de préparer à la maison de délicieuses et savoureuses baguettes.





1. AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS

- Retirez la cuve à pain en tirant verticalement sur la poignée.
- Adaptez ensuite les mélangeurs.



Le pétrissage est amélioré si les mélangeurs sont mis en place face à face.

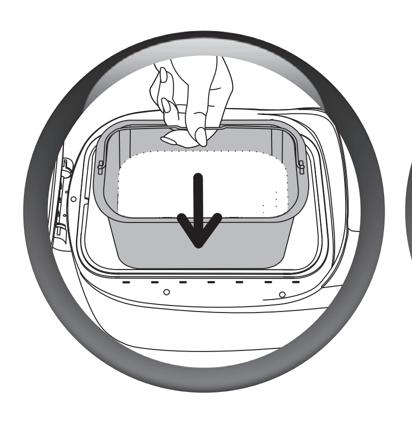


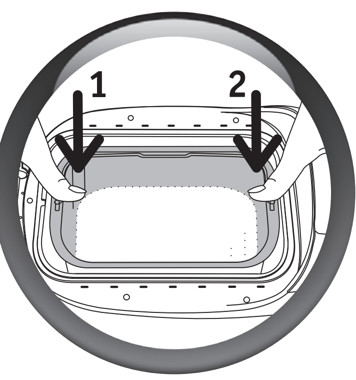
- En respectant l'ordre des ingrédients, ajoutez :
  - le liquide,
  - la farine,
  - le ou les sachet(s) d'ingrédients de votre préparation boulangère,
  - le ou les sachet(s) de levure de votre préparation boulangère.

Pour réaliser 4 baguettes, utilisez une préparation boulangère et pour 8 baguettes, utilisez 2 préparations boulangères.

- **Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.**

Pour un meilleur résultat de baguettes viennoises, nous déconseillons le lait cru.

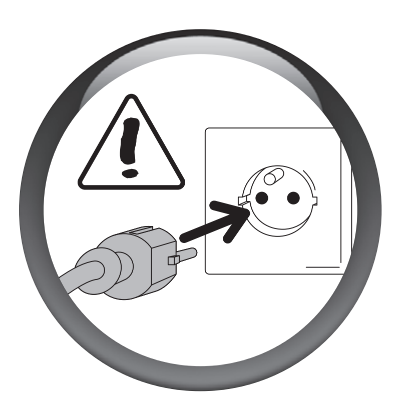


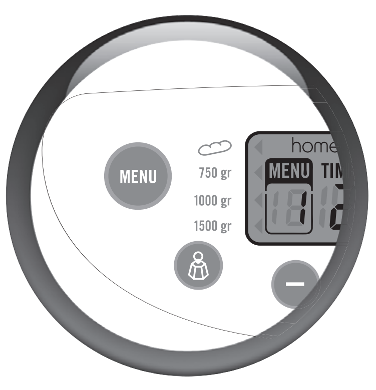


2. DÉMARRAGE

- Introduisez la cuve à pain.
- Appuyez sur la cuve d'un côté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.



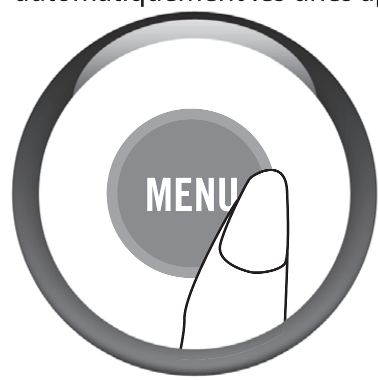




- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Après le signal sonore, le programme 1 et dorage moyen s'affichent par défaut.

3. SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME

- Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.



- Appuyez sur la touche **"menu"** qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 16, appuyez successivement sur la touche **"menu".**

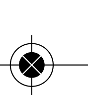
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

Menus pour préparations boulangères



	Pour 1 préparation boulangère, soit 4 baguettes				Pour 2 préparations boulangères, soit 8 baguettes				Menu
	Eau (ml)	Lait demi-écréme (ml)	Farine (g)	Beurre (g)	Eau (ml)	Lait demi-écréme (ml)	Farine (g)	Beurre (g)	
Baguette française	165		245		335		490		1
Baguette aux graines	175		215		350		430		1
Baguette viennoise	50	80	220	20	100	160	440	40	2
Baguette méditerranéenne	175		230		350		460		1
Baguette olives-romarin	175		230		350		460		1
Baguette rustique	165		245		350		490		1





Attention : pour un meilleur résultat de baguettes viennoises, veuillez suivre les indications suivantes :
- eau sortie du réfrigérateur,
- lait demi-écrémé sorti du réfrigérateur,
- farine sortie du réfrigérateur,
- le ou les sachet(s) d'ingrédients de votre préparation boulangère,
- le ou les sachet(s) de levure de votre préparation boulangère,
- beurre coupé en petits morceaux, sorti du réfrigérateur.



4. SÉLECTIONNEZ LE POIDS DU PAIN

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1500 g. Le poids est donné à titre indicatif.
- Certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750 g.
- **Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- **Les programmes 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 ne possèdent pas le réglage du poids.**
- Pour les programmes 1 et 2, vous pouvez sélectionner deux poids :
  - environ 400 g pour 1 cuisson (4 baguettes), **le témoin visuel s'allume en face du poids de 750 g,**
  - environ 800 g pour 2 cuissons (8 baguettes), **le témoin visuel s'allume en face du poids de 1500 g.**
- Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.



5. SÉLECTIONNEZ LE DORAGE DU PAIN

- Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.
- Les programmes 13, 15, 16, ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possible: FAIBLE/MOYEN/FORT.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.



6. DÉMARREZ UN PROGRAMME

- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche . Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres.



7. UTILISEZ LE PROGRAMME DIFFÉRÉ

- **Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.**
  Les programmes 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 n'ont pas le programme différé.
  ⚠ Attention, l'ordre des ingrédients est différent en départ différé, ajoutez :
  - l'eau,
  - le ou les sachet(s) d'ingrédients de la préparation boulangère,
  - la farine,
  - le ou les sachet(s) de levure de la préparation boulangère.
  Veillez à ce que la levure ne soit en contact ni avec le sachet d'ingrédients de votre préparation boulangère, ni avec l'eau.

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches + et −, affichez le temps trouvé (+ vers le haut et − vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex 1 : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches + et −. Appuyez sur la touche START/STOP. Un signal sonore est émis. PROG s'affiche et les 2 points : du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume. Aucun signal sonore ne sera émis pendant le déroulement d'un programme en programmation différée.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche START/STOP jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Ex 2 : Dans le cas du programme 1 baguette, il est 8 h et vous voulez vos baguettes prêtes à 19 h. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches + et −. Appuyez sur la touche START/STOP. Un signal sonore est émis. PROG s'affiche et les 2 points du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume. Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

ATTENTION : vous devez prévoir de façonner vos baguettes 47 min. avant la fin de la cuisson (c'est à dire 18h13) ou, dans le cas de 2 cuissons, 2X47 min. avant la fin du programme (c'est à dire 17h26).

Pour le temps de cuisson des autres programmes de baguettes, référez-vous au tableau des temps de cuisson p. 239.
Le temps de façonnage pour les programmes de baguettes n'est pas inclu dans le calcul du temps de départ différé.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

En départ différé, le mode silence est activé automatiquement.







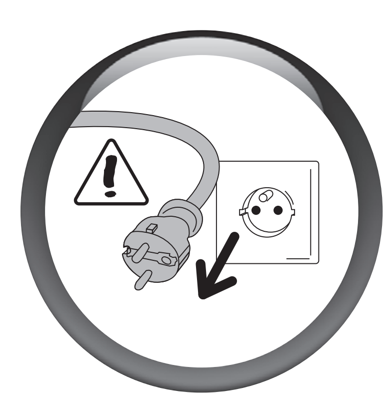
8. ARRÊTEZ UN PROGRAMME

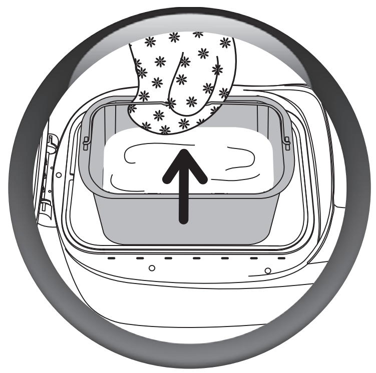
- A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement ; 0:00 s'affiche. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. sur la touche START STOP.



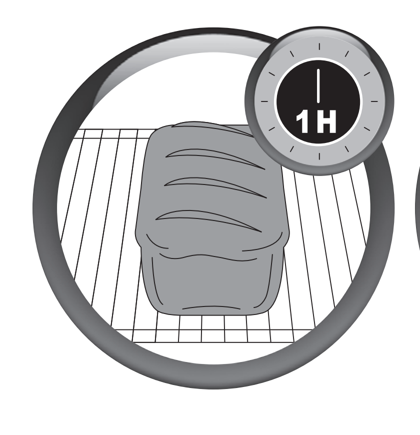
9. DÉMOULEZ VOTRE PAIN

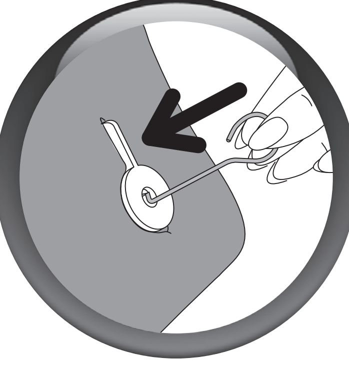
(Cette étape ne concerne pas les « Pains individuels »)



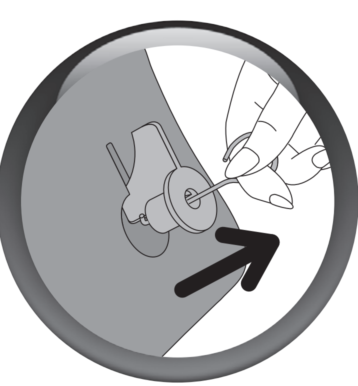


- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain.
- Retirez la cuve à pain en tirant verticalement sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle.



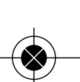


- Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir.
- Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage.
  Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :
  > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez le avec la main munie d'un gant isolant,
  > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur,
  > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
  > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



- Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

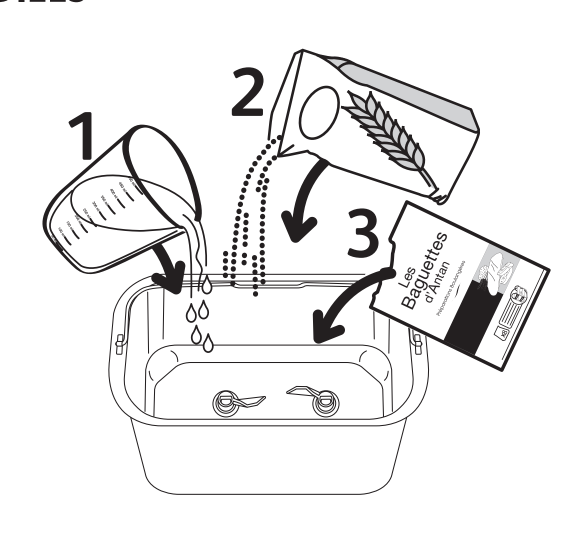


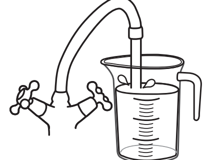


5 RECETTES RAPIDES AVEC NOS PRÉPARATIONS BOULANGÈRES DÉDIÉES

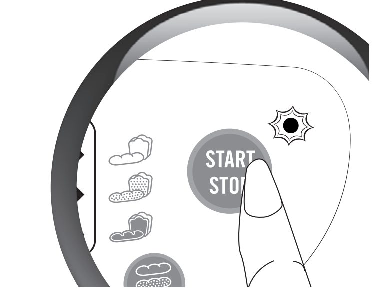
baguettes françaises





				 MENU		
x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

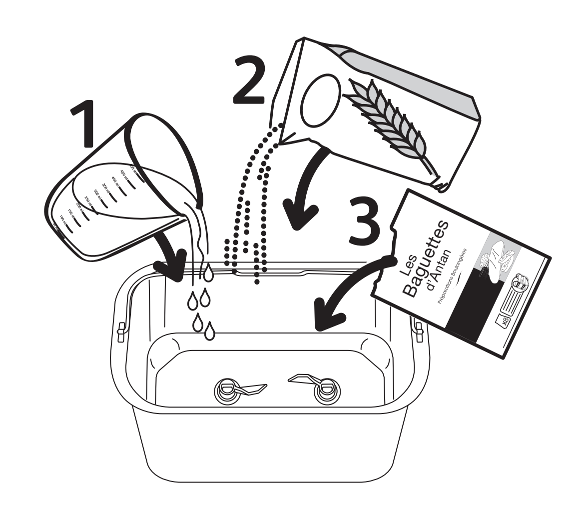
Commandez les préparations boulangères sur :
www.touslesbonspains.moulinex.com

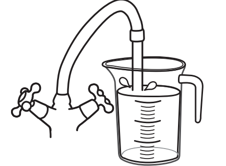


FR

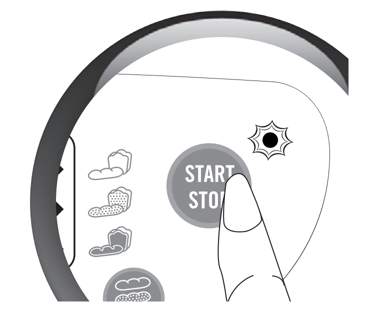
baguettes aux graines





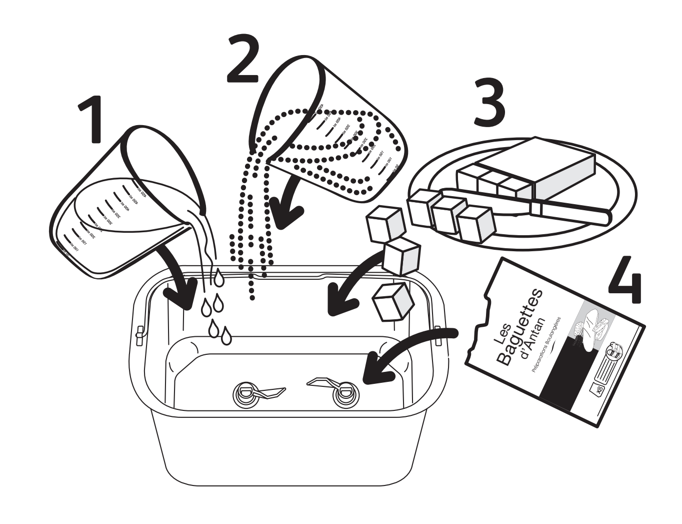
						
x4 (400g)	175 ml	215 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	430 g	2	1	1500 gr	

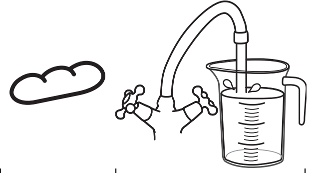
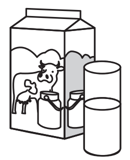
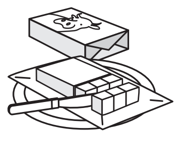
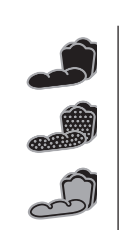
Commandez les préparations boulangères sur :
www.touslesbonspains.moulinex.com



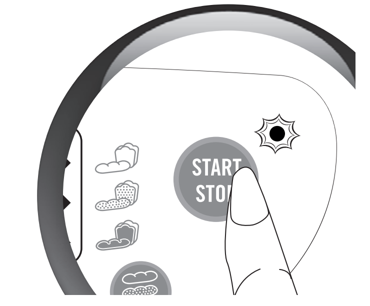
baguettes viennoises





								
x4 (400g)	50 ml	80 ml	220 g	1	20 g	2	750 gr	
x8 (800g)	100 ml	160 ml	440 g	2	40 g	2	1500 gr	

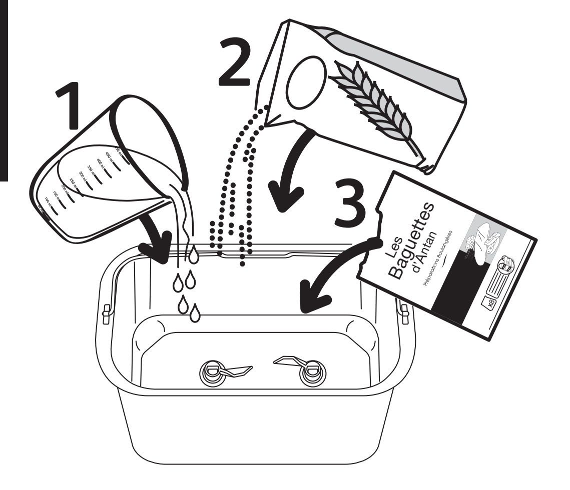
Commandez les préparations boulangères sur :
www.touslesbonspains.moulinex.com



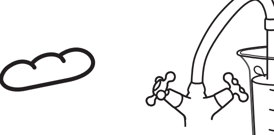
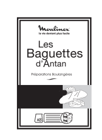


FR

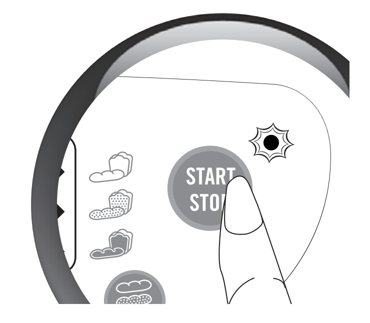
baguettes méditéranéennes





						
x4 (400g)	175 ml	230 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	480 g	2	1	1500 gr	

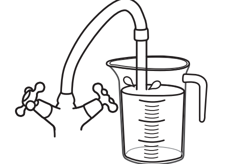
Commandez les préparations boulangères sur :
www.touslesbonspains.moulinex.com



baguettes olives-romarin



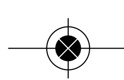


						
x4 (400g)	175 ml	230 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	460 g	2	1	1500 gr	

Commandez les préparations boulangères sur :
www.touslesbonspains.moulinex.com



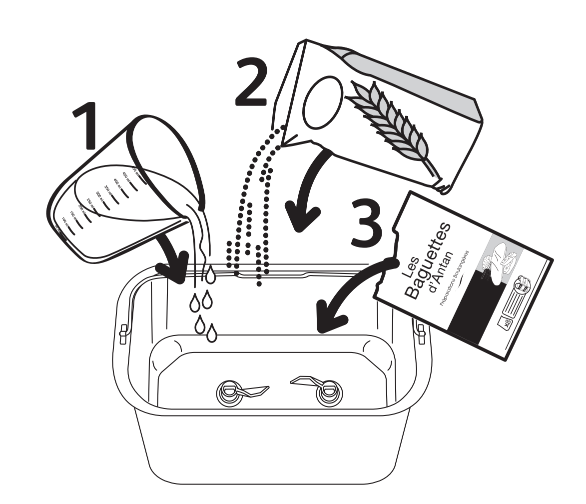


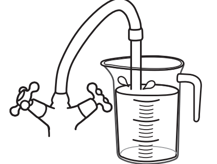


FR

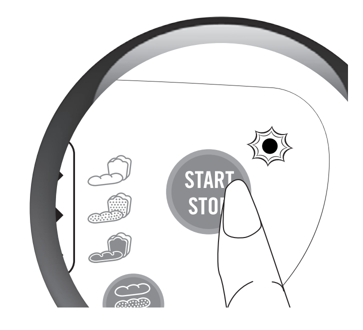
baguettes rustiques



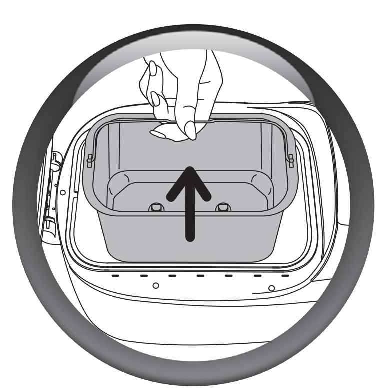


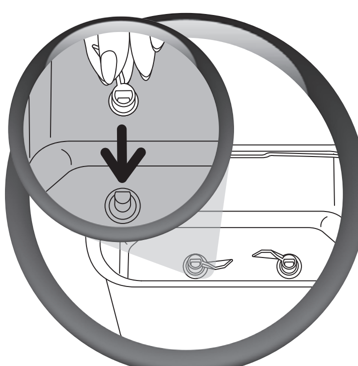
						
x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

Commandez les préparations boulangères sur :
www.touslesbonspains.moulinex.com



6 UTILISATION SANS PRÉPARATIONS BOULANGÈRES





1. AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS

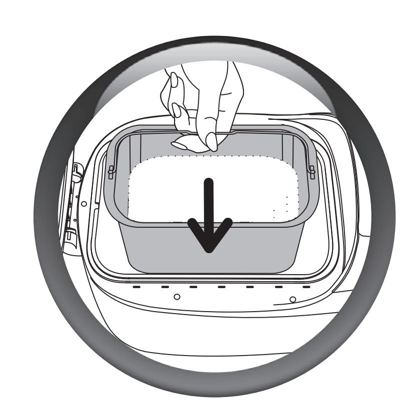
- Retirez la cuve à pain en tirant verticalement sur la poignée.
- Adaptez ensuite les mélangeurs.

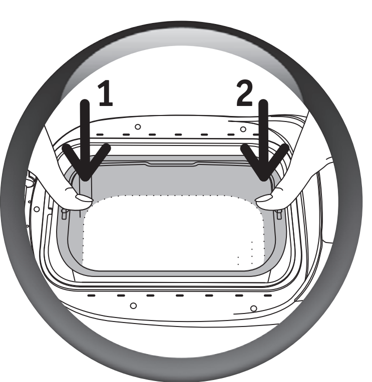


Le pétrissage est amélioré si les mélangeurs sont mis en place face à face.



- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé des recettes (voir conseils pratiques page 27). Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.

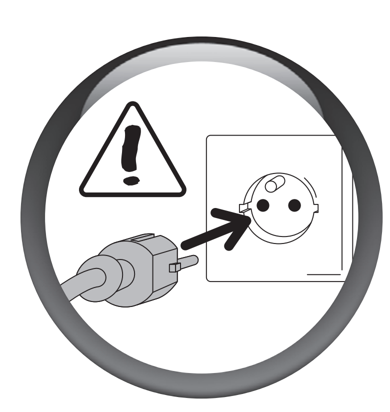


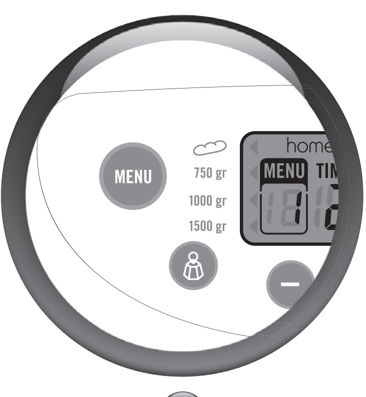


2. DÉMARRAGE

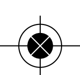
Se reporter au point 2, page 8.

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du **PAIN BASIQUE** pour votre premier pain. Reportez-vous à la fiche « PROGRAMME PAIN BASIQUE » page 21.

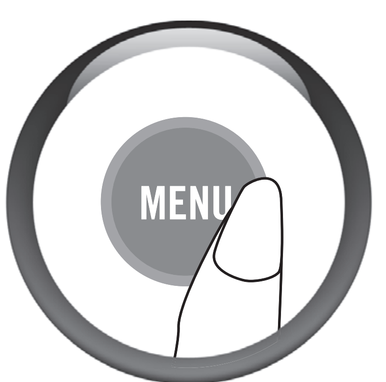










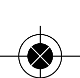


3. SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME (VOIR LES CARACTÉRISTIQUES DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS)

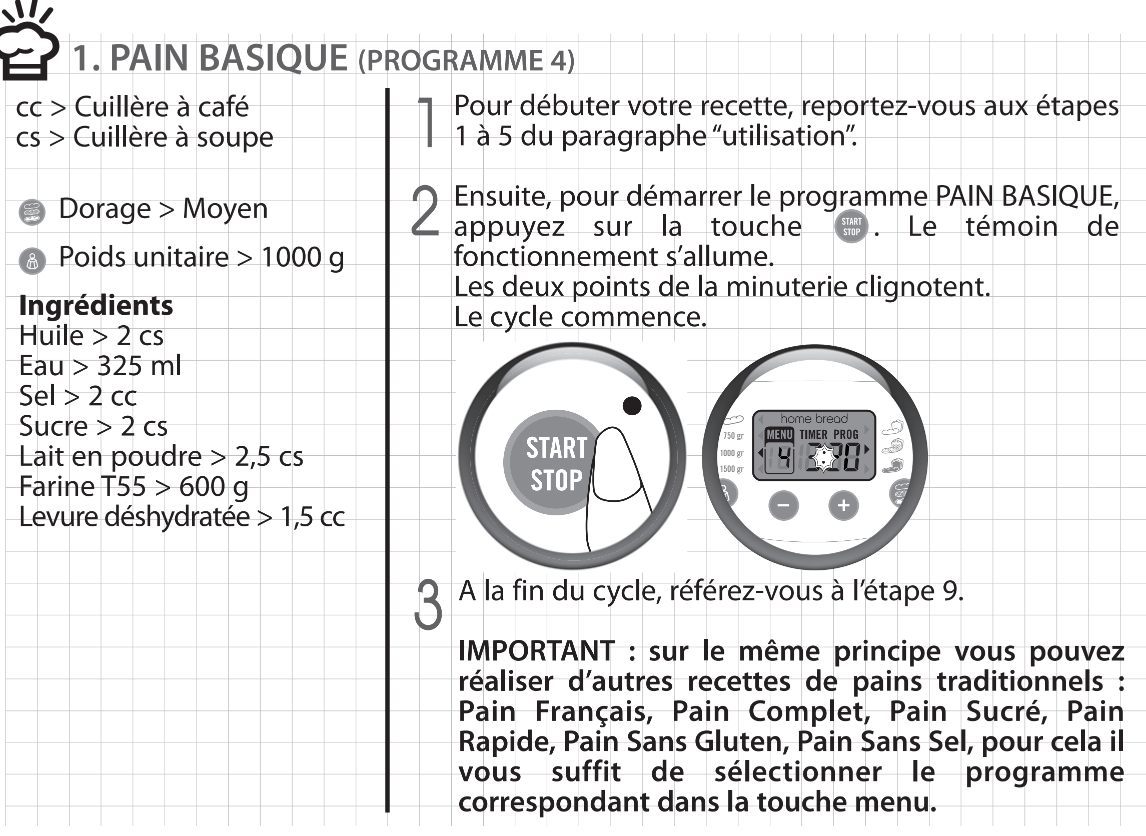
Se reporter au point 3, page 9.

ACCESSOIRES	DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES PROPOSÉS DANS LE MENU	
	1. Baguette	Le programme Baguette vous permet de réaliser vous même vos baguettes. Ce programme se déroule en 2 temps. 1ère étape > Pétrissage et levée de la pâte 2ème étape > Cuisson **Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes** (pour vous aider à la confection des baguettes, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine pain).
	2 . Baguette Sucrée	Pour les petits pains sucrés : viennois, pains au lait, briochés etc…
	3. Cuisson Baguette	Le programme 3 permet de cuire les baguettes à partir d'une pâte préparée à l'avance. La machine ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 3. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêter manuellement le programme par un appui long sur la touche START STOP .
	4. Pain Basique	Le programme 4 permet d'effectuer la plupart des recettes de pain blanc utilisant de la farine de blé.
	5. Pain Français	Le programme 5 correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.
	6. Pain Complet	Le programme 6 est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet. Ce programme est également utilisé pour la réalisation des recettes avec préparations boulangères.
	7. Pain Sucré	Le programme 7 est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
	8. Pain Rapide	Le programme 8 est spécifique à la recette du pain RAPIDE que vous trouverez dans le livre de recettes fourni. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.
	9. Pain Sans Gluten	Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal. Pour ce programme, seul le poids de 1000 g est disponible.





ACCESSOIRES		
	10. Pain Sans Sel	La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
	11. Pain Riche En Omega 3	Ce pain est riche en acide gras Oméga 3 grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire.
	12 . Cuisson Pain	Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage faible, moyen ou fort. Il peut être sélectionné seul et être utilisé : a) en association avec le programme pâtes levées, b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis, c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain. **Ce programme ne permet pas de cuire les baguettes. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 12. Pour interrompre le cycle avant la fin arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche START STOP .**
	13. Pâtes Levées	Le programme Pâtes Levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
	14. Gâteau	Le programme 14 permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour ce programme seul le poids de 1000g est disponible.
	15. Confiture	Le programme 15 cuit automatiquement la confiture dans la cuve. Les fruits doivent être coupés grossièrement et dénoyautés.
	16. Pasta	Le programme 16 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.



1. PAIN BASIQUE (PROGRAMME 4)

cc > Cuillère à café
cs > Cuillère à soupe

Dorage > Moyen

Poids unitaire > 1000 g

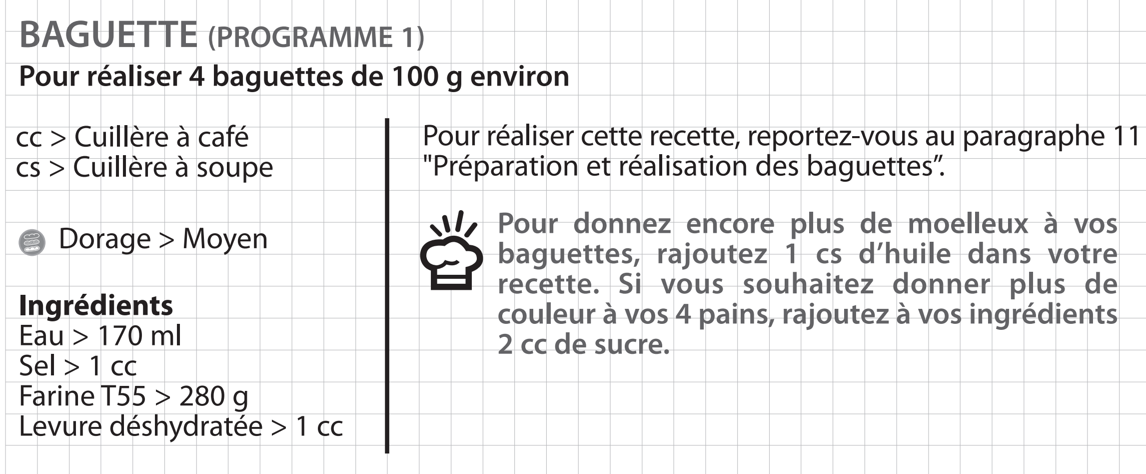
Ingrédients
Huile > 2 cs
Eau > 325 ml
Sel > 2 cc
Sucre > 2 cs
Lait en poudre > 2,5 cs
Farine T55 > 600 g
Levure déshydratée > 1,5 cc

1 Pour débuter votre recette, reportez-vous aux étapes 1 à 5 du paragraphe "utilisation".

2 Ensuite, pour démarrer le programme PAIN BASIQUE, appuyez sur la touche START STOP. Le témoin de fonctionnement s'allume.
Les deux points de la minuterie clignotent.
Le cycle commence.

3 A la fin du cycle, référez-vous à l'étape 9.

IMPORTANT : sur le même principe vous pouvez réaliser d'autres recettes de pains traditionnels : Pain Français, Pain Complet, Pain Sucré, Pain Rapide, Pain Sans Gluten, Pain Sans Sel, pour cela il vous suffit de sélectionner le programme correspondant dans la touche menu.



BAGUETTE (PROGRAMME 1)

Pour réaliser 4 baguettes de 100 g environ

cc > Cuillère à café
cs > Cuillère à soupe

Dorage > Moyen

Ingrédients
Eau > 170 ml
Sel > 1 cc
Farine T55 > 280 g
Levure déshydratée > 1 cc

Pour réaliser cette recette, reportez-vous au paragraphe 11 "Préparation et réalisation des baguettes".

Pour donnez encore plus de moelleux à vos baguettes, rajoutez 1 cs d'huile dans votre recette. Si vous souhaitez donner plus de couleur à vos 4 pains, rajoutez à vos ingrédients 2 cc de sucre.



4. SÉLECTIONNEZ LE POIDS DU PAIN

Se reporter au point 4, page 10.



5. SÉLECTIONNEZ LE DORAGE DU PAIN

Se reporter au point 5, page 10.



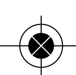
6. DÉMARREZ UN PROGRAMME

Se reporter au point 6, page 10.

7. UTILISEZ LE PROGRAMME DIFFÉRÉ

Se reporter au point 7, page 11.

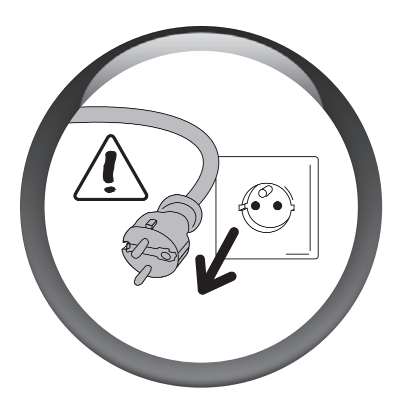


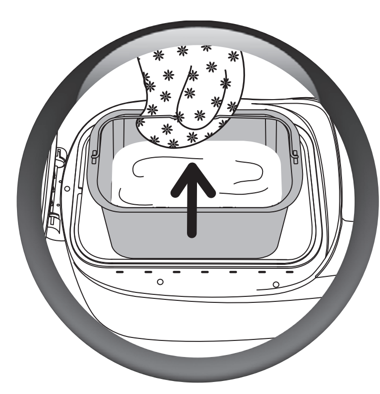




8. ARRÊTEZ UN PROGRAMME

Se reporter au point 8, page 12.

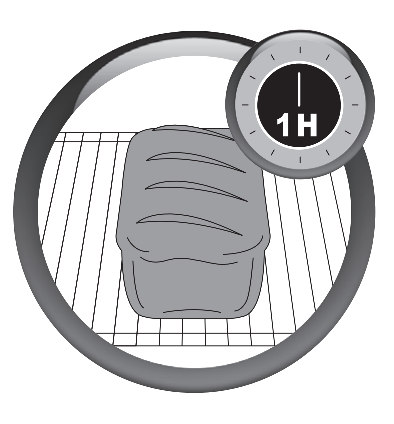


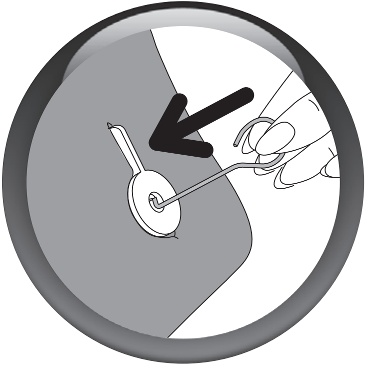


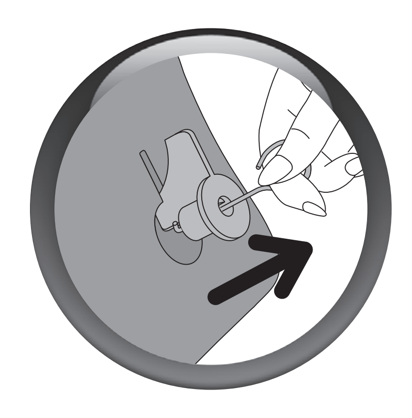
9. DÉMOULEZ VOTRE PAIN

(Cette étape ne concerne pas les « Pains individuels »)

Se reporter au point 9, page 12.

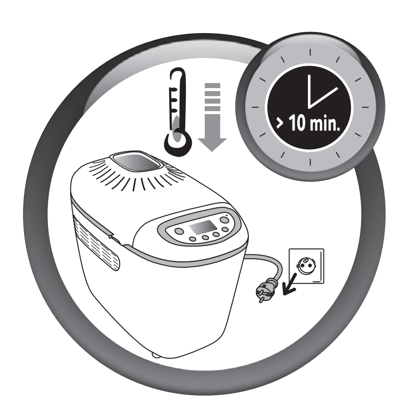




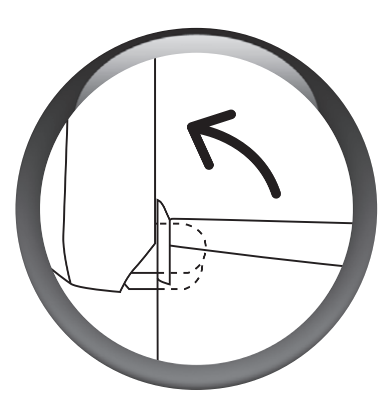


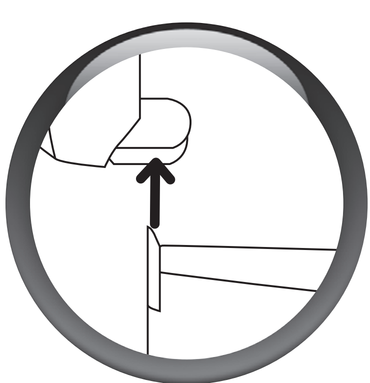


7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, le mélangeur, le support baguette et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude savonneuse.
- Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.





- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.



- Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.
- Ne pas ranger le support baguette ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

8 LES CYCLES

• Un tableau pages 239 à 242 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage	>	Repos	>	Levée	>	Cuisson	>	Maintien au chaud
Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.		Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.		Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.		Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.		Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pétrissage :



Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Pendant le déroulement des programmes cités ci-dessus, appuyez 1 fois sur la touche MENU pour connaitre le temps restant avant le signal sonore "ajout d'ingrédients".

Pour les programmes de 1 à 2, appuyer 2 fois sur la touche MENU pour connaitre le temps restant avant le façonnage des baguettes.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation pages 239 à 242 et à la colonne “extra”. Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne “extra” au temps total de cuisson.

Ex : “extra” = 2:51 et “temps total” = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 min.

Maintien au chaud : pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un signal sonore retentit à intervalles réguliers.

Le voyant de fonctionnement clignote.

En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

9 LES INGRÉDIENTS

FR

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, assurez-vous qu'il soit froid et coupez-le en dés pour le répartir de façon homogène dans la préparation. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, enlever du liquide ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu plus de liquide.

Lait : vous pouvez utilisez du lait frais (froid,sauf indication contraire dans la recette) ou du lait en poudre. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Température : voir paragraphe dans la partie « préparation des recettes » (page 27).

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins levé.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est-à-dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en cc)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45



Les additifs (fruits secs, olives, pépites de chocolat, etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :
> de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
> les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
> congeler les pépites de chocolat pour une meilleure tenue lors du pétrissage,
> de bien égoutter les ingrédients très humides ou très gras (olives, lardons par exemple), de les sécher dans du papier absorbant et de les fariner légèrement pour une meilleure incorporation et homogénéité,
> de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte, respectez les quantités indiquées dans les recettes,
> de ne pas faire tomber d'additifs en dehors de la cuve.

10 CONSEILS PRATIQUES

1. PRÉPARATION DES RECETTES

- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
  Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
- Respectez l'ordre de préparation
  > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
  > Sel
  > Sucre
  > Farine première moitié
  > Lait en poudre
  > Ingrédients spécifiques solides
  > Farine deuxième moitié
  > Levure
- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique.
  Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes.
  D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**
- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C). Pour un résultat optimal, nous préconisons de respecter une température globale de 60°C (température eau + température farine + température ambiante). Exemple : si la température ambiante de votre maison est de 19°C, veillez à ce que la température de la farine soit de 19°C et la température de l'eau de 22°C également (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.
  > s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
  > sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.
  Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.
- Lors du façonnage de la pâte, il ne faut pas travaillée celle-ci trop longtemps, vous risquez de ne pas obtenir le résultat attendu après cuisson.

2. UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

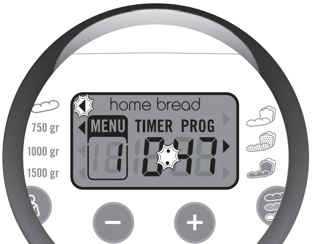
- **En cas de coupure de courant :** si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une mémoire de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.
- **Si vous enchaînez deux programmes,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation (sauf pour les programmes 1 et 12).
- Pour le programme baguette après les étapes de pétrissage et levée de la pâte, vous devez utiliser votre pâte dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.

11 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (5), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (6), 1 grigne (7) et 1 pinceau (10).

1. PÉTRISSAGE ET LEVÉE DE LA PÂTE





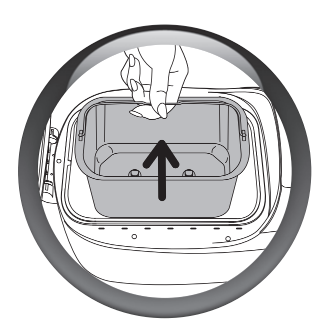
- Branchez la machine à pain.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut.
- Sélectionnez le niveau de dorage.
- Il est déconseillé de ne cuire qu'un étage car le résultat serait trop cuit.
- Si vous optez pour la cuisson de 2 cuissons : il est conseillé de façonner tous vos pains et d'en réserver la moitié au réfrigérateur pour la seconde cuisson.
- Appuyez sur la touche START STOP. Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte.

Remarques :
- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote. L'indicateur de façonnage baguettes s'allume.

La pâte doit être utilisée dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 3 pour la cuisson des baguettes.

2. EXEMPLE DE RÉALISATION ET CUISSON DES BAGUETTES

Pour vous aider dans la réalisation des étapes, reportez-vous au livre de recettes fourni. Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais après quelques essais vous aurez votre propre façon de façonner.



• Retirez la cuve de la machine.
• Farinez légèrement votre plan de travail.
• Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
• Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons.
• Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en baguettes.

Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 10 minutes avant le façonnage.

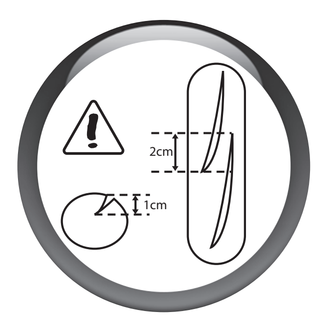
La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 18 cm).
Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier puis de roulez les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.



• Après la réalisation des baguettes, disposez celles-ci sur les plaques anti-adhésives.

La soudure des baguettes doit se trouver en-dessous.





• Pour un résultat optimal, incisez le dessus des baguettes en diagonal à l'aide d'un couteau denté ou de la grigne fournie pour obtenir une ouverture de 1 cm.

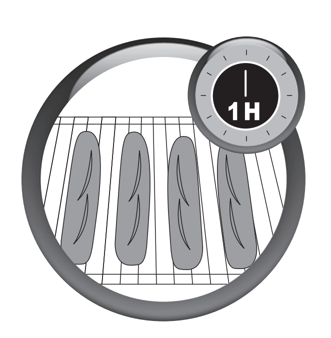
Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions à l'aide d'un ciseau sur toute la longueur de la baguette.

• A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
• Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni.
• Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.
• Appuyez de nouveau sur la touche  pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes.

• A la fin du cycle de cuisson, 2 solutions s'offrent à vous :
lors d'une cuisson de 4 baguettes
• Débrancher la machine à pain. Retirez le support baguettes.
• Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.







- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

lors d'une cuisson de 8 baguettes (2x4)

- Retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.
- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.
- Prendre les 4 autres baguettes du réfrigérateur (que vous aurez préalablement incisées et humidifiées).
- Les positionner sur les plaques (sans se brûler).
- Remettre le support dans la machine et appuyer de nouveau sur START STOP.
- A la fin de la cuisson, vous pouvez débrancher la machine.
- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

3. RÉALISATION ET CUISSON DES BAGUETTES



Pour vous aider dans la réalisation des étapes, reportez-vous au livre de recettes fourni.

12 GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RÉALISATIONS

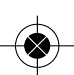
1. POUR LES PAINS

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	RESULTATS					
	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
CAUSES POSSIBLES						
La touche START STOP a été actionnée pendant la cuisson				●		
Pas assez de farine		●				
Trop de farine			●			●
Pas assez de levure			●			
Trop de levure		●		●		
Pas assez d'eau			●			●
Trop d'eau		●			●	
Pas assez de sucre			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme inadapté			●	●		

2. POUR LES BAGUETTES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le pâton n'est pas de section constante.	La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante.	Aplanissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire.
La pâte est collante ; il est difficile de former les petits pains.	Il y a trop d'eau dans la préparation.	Diminuer la quantité d'eau.
	L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette.	Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuez la réalisation des petits pains.
La pâte se déchire.	La farine manque de gluten.	Choisir une farine patissière (T 45).
	La pâte manque de souplesse.	Laisser reposer 10 mn avant de mettre en forme.
	Les formes sont irrégulières.	Peser les pâtons pour qu'ils soient de même taille.
La pâte est compacte/la pâte est dure à mettre en forme.	Il manque un peu d'eau dans la recette.	Vérifiez la recette ou ajoutez de l'eau si la farine n'est pas assez absorbante.
	Il y a trop de farine dans la préparation.	Préformer grossièrement et laisser reposer avant la mise en forme finale. Rajouter un peu d'eau en début de pétrissage.
	Pâte trop travaillée.	Laisser reposer 10mn avant de mettre en forme. Fariner le moins possible le plan de travail. Mettre en forme en travaillant la pâte le moins possible. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
Les petits pains se touchent et ne sont pas assez cuits.	Mauvaise disposition sur les plaques.	Optimiser l'espace sur les plaques pour placer les pâtons.
	Pâte trop liquide.	Bien doser les liquides.
		Recettes établies pour des œufs de 50 gr.
		Si les œufs sont plus gros, diminuer d'autant la quantité d'eau.
Les petits pains collent sur la plaque et sont brulés.	Trop de dorure.	Choisir un dorage moins fort. Eviter de faire couler la dorure sur la plaque.
	Vous avez trop humidifié les pâtons.	Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau.
	Les plaques du support accrochent trop.	Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons.
Les petits pains ne sont pas assez dorées.	Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner.	Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation.
	Vous avez trop fariné les petits pains lors du façonnage.	Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner.
	La température ambiante est élevée (+ de 30°C).	Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure.





Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	**CAUSE POSSIBLE**	**SOLUTION**
Les petits pains ne sont pas assez glonflés.	Vous avez oublié la levure dans la recette / pas assez de levure.	Suivez les indications de la recette.
	Votre levure était peut-être périmée.	Vérifiez la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale).
	Votre recette manquait d'eau.	Vérifiez la recette ou ajoutez de l'eau si la farine est trop absorbante.
	Les petits pains ont été trop écrasés et serrés lors du façonnage.	Manipulez la pâte le moins possible lors du façonnage.
	Pâte trop travaillée.	
Les petits pains sont trop développés.	Trop de levure.	Mettre moins de levure.
	Trop de développement.	Aplatir légèrement les petits pains une fois placés sur les plaques.
Les incisions sur le pâton ne sont pas franches.	La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Recommencez l'étape de façonnage des petits pains en farinant légèrement vos mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible.
	La lame n'est pas assez affûtée.	Utilisez la lame fournie ou, par défaut, un couteau micro denté très coupant.
	Vos incisions sont trop hésitantes.	Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Vérifiez la recette ou ajoutez de la farine si elle n'absorbe pas assez l'eau.
	La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme.	Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce.
La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson.	La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante.	Reportez-vous page 12 pour la forme idéale des incisions.

13 GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	SOLUTIONS
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve.	• Laissez tremper avant de les retirer.
Les mélangeurs restent coincés dans le pain.	• Utilisez l'accessoire crochet (page 23).
Après appui sur START STOP rien ne se passe.	• La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles (code erreur E01). • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur START STOP le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	• Vous avez oublié d'appuyer sur START STOP après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé.	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : Débranchez la machine. Laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respectez les proportions des recettes.

14 GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.

15 ENVIRONNEMENT

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.

16 TABLEAUX DES CYCLES - TABEL MET CYCLI - ZYKLUSTABELLE - TABELLA DEI CICLI - CUADRO DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΥΚΛΩΝ

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHE AU BIP (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGS-GRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VOR-BEREITUNGSZEIT	FORMEN	BACKEN DER 1. PORTION (Std.)	BACKEN DER 2. PORTION (Std.)	WÄHREND DER SIGNALTÖNE AN-GEZEIGTE ZEIT	WARMHALTEN (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORNATA (h)	COTTURA 2ª INFORNATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTENI-MENTO AL CALDO (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOS-TRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTENI-MIENTO EN CALIENTE (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	PREPARAÇÃO	COZEDURA 1.ª FORNADA (h)	COZEDURA 2.ª FORNADA (h)	TEMPO MOS-TRADO NO SINAL SONORO	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΠΛΑΣΙΜΟ	ΨΗΣΜΟ 1ης ΦΟΥΡΝΙΑΣ (ώρες)	ΨΗΣΜΟ 2ης ΦΟΥΡΝΙΑΣ (ώρες)	ΕΜΦΑΝΙΖΟΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΕΤΑΞΥ ΗΧΗΤΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

1 FAIBLE • NIEDRIG • LAAG • DEBOLE • LIGERO • FRACO • ΧΑΜΗΛΟ
2 MOYEN • GEMIDDELD • MITTEL • MEDIO • MEDIO • MÉDIO • ΜΕΣΑΙΟ
3 FORT • DONKER • DUNKEL • FORTE • FUERTE • FORTE • ΕΝΤΟΝΟ

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.
Opmerking: bij de totale tijdsduur is niet de tijd van het warmhouden inbegrepen.
Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.
Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.
Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.
Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.
Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμ εριλαμβάνει τον χρ νο διατήρησης του ψωμιού ζεστού.



750* = 1 cuisson (400 g) (voir page 10) **1500*****= 2 cuissons (800 g) (voir page 10)
750* = 1 ongeveer (400 g) (zie pagina 44) **1500*****= 2 ongeveer (800 g) (zie pagina 44)
750* = 1 etwa (400 g) (siehe Seite 78) **1500*****= 2 etwa (800 g) (siehe Seite 78)
750* = 1 circa (400 g) (consultare pagina 112) **1500*****= 2 circa (800 g) (consultare pagina 112)
750* = 1 cerca (400 g) (consulte la página 146) **1500*****= 2 cerca (800 g) (consulte la página 146)
750* = 1 cerca (400 g) (ver página 180) **1500*****= 2 cerca (800 g) (ver página 180)
750* = 1 περίπου (400 g) (βλ. σελ. 214) **1500*****= 2 περίπου (800 g) (βλ. σελ. 214)

A	B	C	D	E	K	J	L
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	BAKKEN (h)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (h)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGSGRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VOR-BEREITUNGSZEIT	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΨΗΣΜΟ (h)	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)	ΕΞΤΡΑ (ώρες)
3	-	1 / 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g	1 / 2 / 3	02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57	01:57	01:00	01:00	02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32

A	B	C	D	E	K	J	L
5	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	2	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	3	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	2	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	3	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	2	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	3	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	2	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	3	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

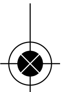
A	B	C	D	E	K	J	L
10	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g	2	03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g	3	03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g	1	03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g	2	03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g	3	03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g	1	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
	1000 g						
	1500 g						
	750 g	2					
	1000 g						
	1500 g						
	750 g	3					
	1000 g						
	1500 g						
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

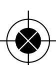
Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/تاريخ خريد

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع محصول/مرجع المنتج

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/ 販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام خرده فروش وآدرس/اسم بائع التجزئة وعنوانه

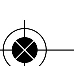


Distributor stamp: . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 /소매점 직인/ مهر خرده فرو/ختم بائع التجزئة

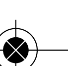


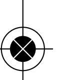
INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

Country	Address	Guarantee	Phone
الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ «Գրուպպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače 033 551 220**
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**

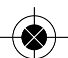


HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 10 14**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**1 99 207 892**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	**1588-1588**





LATVJA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 2050 022**
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	**(603) 7710 8000**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**
POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 29**



SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 22 00**
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	**886-2-27333716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	**+84-8 3821 6395**



